



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club Pk



چکن منچورین

چکن منچورین

اجزاء:

• چکن بونلیس (کیوب کٹنگ) — 500 گرام

• میدہ — ایک کھانے کا چمچ

• ادراک پیسٹ — دو چائے کے چمچ

• لیموں کا رس — ایک کھانے کا چمچ

• لہسن پیسٹ — دو چائے کے چمچ

• نمک — حسبِ ذائقہ

• کالی مرچ پاؤڈر — ایک چائے کا چمچ

- کھانے کا تیل — دو کھانے کے چمچ
- سُرخ مرچ پاؤڈر — ایک کھانے کا چمچ
- کارن فلور — دو کھانے کے چمچ
- سرکہ — ڈیڑھ کھانے کا چمچ
- چینی — ڈیڑھ کھانے کا چمچ
- ٹماٹو کیچپ — چھ سے آٹھ کھانے کے چمچ
- سبز پیاز — پانچ گرام
- سویا سوس ڈیڑھ — کھانے کا چمچ
- مرغ یخنی — آدھا کپ
- انڈا — ایک عدد
- سبز مرچ (چوپ کی ہوئی) — پانچ گرام

ترکیب:

ایک برتن میں چکن لیں اور اس میں نمک ، انڈا، کارن
فلور (ایک کھانے کا چمچ) ، میدہ، کالی مرچ پاؤڈر،
سُرخ مرچ پاؤڈر، لیموں کا رس ادرك پیسٹ (ایک
چائے کا چمچ) اور لہسن پیسٹ (ایک چائے کا
چمچ) ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور تیس منٹ تک
فریج میں رکھ دیں۔

ایک کڑاہی میں حسبِ ضرورت کھانے کا تیل لیں
اور اس میں تیار کیا ہوا چکن ڈال کر گولڈن براؤن
ہونے تک ڈیپ فرائی کر لیں۔

اب ایک پین میں کھانے کا تیل (دو کھانے کے چمچ)
لیں اور اس میں ادرك پیسٹ (ایک چائے کا چمچ)،
لہسن پیسٹ (ایک چائے کا چمچ)، فرائی کیا ہوا چکن،
نمک، چینی، سبز مرچ، سرکہ اور سویا سوس ڈال کر
ملالیں۔

اب اس میں مہران ٹماٹو کیچپ اور مرغ یخنی ڈال کر
دو سے تین منٹ تک پکا لیں۔

اب اس میں ایک کھانے کا چمچ کارن فلور کو تین
کھانے کے چمچ پانی میں گھول کر ڈال دیں۔
سبز پیاز کو بطور گارنش استعمال کر لیں۔

آپکا مزے دار چکن منچورین تیار ہے۔

فرائیڈ رائس کے ساتھ پیش کریں۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784